

食の安全サポーター情報配信（令和元年6月13日）

食の安全・安心の推進に御協力いただき、厚くお礼申し上げます。

今回は、「食中毒注意報の発令」についての情報を配信します。

食中毒注意報発令中！

気温や湿度が高い日が続いており、細菌性食中毒の発生が危惧されるため、6月6日に県内全域に食中毒注意報を発令しました。（注意報は、9月30日まで継続されます。）

食品関連事業者、県民の皆様は、以下の「食中毒予防の三原則」に注意して食品を取扱い、食中毒を予防しましょう！！

◇食中毒予防の三原則◇

1 菌をつけない！

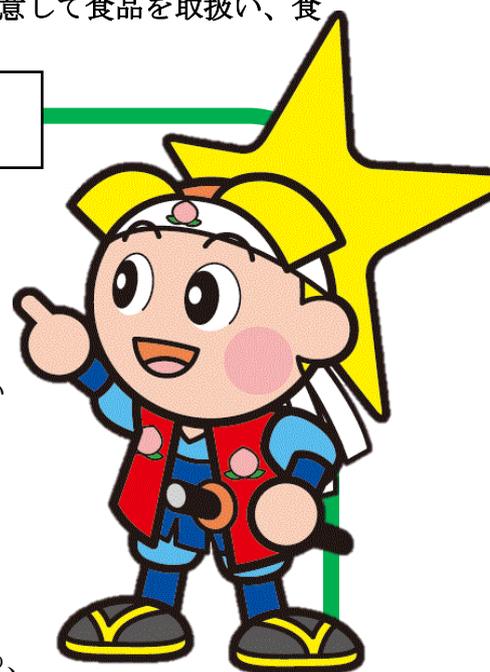
- ◎岡山県「いぬっち」 ◎ 調理前には、手に付着している菌を食品につけないため、2度手洗い（※）を実施しましょう。
※石けんを洗い流した後、もう1度石けんを付けて手洗い

2 菌を増やさない！

- ◎ 残った食品は、食品中で菌を増やさないようにするため、小分けして冷蔵庫へしまいましょう。

3 菌をやっつける！

- ◎ 加熱して食べる食品は、食品に付着した菌をやっつけるため、中心部までしっかりと加熱をしましょう。



◎岡山県「ももっち」



◎岡山県「さるっち」

アニサキスによる食中毒を予防しよう！



◎岡山県「きじっち」

全国的に発生している「アニサキスによる食中毒」が岡山県内でも発生しています。「アニサキスによる食中毒」は、アニサキスが寄生した生鮮魚介類を生（不十分な冷凍、加熱のものを含む）で食べることで発症します。アニサキスはサバやイワシ、イカなどの魚介類の主に内臓表面に寄生する寄生虫で、長さ2～3cm、幅は0.5～1mmくらいの、白色の少し太い糸のような形状です。通常は、70℃以上若しくは60℃・1分以上の加熱または、-20℃・24時間の冷凍で死滅します。

生鮮魚介類の生食をするときは、以下のことに気をつけましょう。

1. 新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除きましょう。生の内臓は食べないでください。
2. アニサキスは目視で確認できます。魚を調理する際は目視で確認し、アニサキスを除去してください。

○岡山県の食中毒注意報等についてはこちらから

食中毒注意報 岡山 検索

○国の食中毒予防情報についてはこちらから

食中毒 厚生労働省 検索

バックナンバーはこちらから <http://www.pref.okayama.jp/hoken/seiei/foodsafety/>

食の安全・安心おかやま

検索